	**FICHA TÉCNICA DE MACEDONIA FRUTAS TROPICALES TG 6X1KG**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2543**
		Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

MACEDONIA DE FRUTAS TROPICALES 1 Kg.

Código EAN 13: 8436024102444

Código EAN 128: (01)18436024102441(15)fc(10)lote

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCION:
Mix de frutas: melón, papaya, mango, piña y uva, completamente limpios, sin pieles, semillas, ni huesos, IQF y sin presencia de materias extrañas

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes de los ingredientes y el % del de mayor proporción.

20% Mango, 20% Piña, 20% Melón Honeydew verde, 15% Papaya, 15% Uva negra (sin pepitas), 10% Melón Cantaloupe naranja

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL ■ **Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD

	**FICHA TÉCNICA DE MACEDONIA FRUTAS TROPICALES TG 6X1KG**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2543**
		Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

A -18ºC, 24 meses desde fecha de producción

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Ponga agua en un recipiente adecuado y déjela hervir. Una vez el agua haya hervido, sáquela del fuego y añádale azúcar, unos 250 Grs. por litro de agua remueva hasta que el azúcar se haya disuelto completamente. Verter la fruta, sin descongelar previamente, hasta que el agua quede totalmente cubierta, mantener hasta que el agua se haya enfriado. Servir la cantidad necesaria desde el recipiente utilizado, no es necesario sacar la fruta del agua.
El producto que no haya sido usado, puede conservarse en nevera, dentro del recipiente de agua durante 24 horas.
También se puede descongelar 48 horas en el frigorífico.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: caja de cartón con 6 bolsas de 1 Kg
Unidad mínima de venta: 1 caja

Caja:

Largo (cm)	38,5
Ancho (cm)	24,5
Alto (cm)	14,5
Unidades caja:	6
Kilos caja:	6

Palet:

Formato Palet:	EUR
Cajas x fila:	9
Filas x palet:	12
Kg de Palet:	648

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	9,2%
Proteínas:	0,5%
Grasas:	0,12%
Fibra alimentaria:	1,3%

VALOR ENERGETICO POR 100 g

Kcalorías:	40
Kjulios:	167.2

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	**FICHA TÉCNICA DE MACEDONIA FRUTAS TROPICALES TG 6X1KG**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2543** Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Indicar legislación que aplica: CE 1441/2007

Gérmenes **Normas**

Microorganismos aeróbicos 10.000 ufc/g (30ºC)
Coliformes 1.000 ufc/g (30 ºC)
Coliformes fecales 100 ufc/g
Estafilococos aureus 100 ufc/g
Bacillus cereus <100 ufc/g
Salmonella ausente en 25g
Listéria monocytógenes ausente 25g
Clasificación del producto: VEGETALES CONGELADOS CON INGREDIENTES SIN TRATAMIENTO TÉRMICO, QUE NO PRECISA COCCION PARA SU PREPARACIÓN

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

- ☐ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☐ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☐ 3. Huevos y productos a base de huevo
- ☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- ☐ 6. Soja y productos a base de soja
- ☐ 7. Leche y derivados
- ☐ 8. Lactosa
- ☐ 9. Frutos de cáscara:
  - ☐ a. Avellanas
  - ☐ f. Almendras
  - ☐ b. Anacardos
  - ☐ c. Pascanas
  - ☐ d. Castañas de Pará
  - ☐ e. Pistachos
  - ☐ f. Nueces
  - ☐ g. Nueces de Macadamia
- ☐ 10. Apio y derivados
- ☐ 11. Mostaza y productos derivados
- ☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- ☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- ☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- ☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA:

	**FICHA TÉCNICA DE MACEDONIA FRUTAS TROPICALES TG 6X1KG**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2543** Hoja 4 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

Color: Característico de cada fruta. Atractiva cromaticidad del mix de frutas
Sabor: cada ingrediente tiene su sabor característico natural..
Textura: Firme y madura pero tierno y sin fibras.
Olor: El propio de cada ingrediente

Otros datos cualitativos:
pH =
Grados Brix =.
Humedad:
Impurezas:
Ácidos grasos libres:
Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo: NO
% Rebozado: NO
% Empanado: NO
% Sal: NO
Talla o calibre: NO
Nº pieza : NO
% inyección: NO
Peso pieza/unidad: NO
Origen: NO
Zona de FAO: NO
Nombre en latín especie: NO

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro: ………………………………….
Presentación:

■ IQF ………………………………………………………………..
☐ VACÍO ………………………………………………………………..
☐ HIGIENIZADO ……………………………………………………………….
☐ INTERFOLIADO ………………………………………………………………..
☐ OTRO ………………………………………………………………..

Contenido de líquido de gobierno o peso escurrido:

Contiene OMG´s: ☐ SI ■ NO